

Programa formativo

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



**Renovación Legionella: Mantenimiento
Higiénico-sanitario en Instalaciones con
Riesgo de Legionelosis (Orden SCO/317/2003 y
Real Decreto 487/2022)**

Duración: 10 horas



Grupo Glorieta

Grupo Glorieta garantiza toda la formación impartida y la gestión de bonificaciones que realiza como entidad organizadora.

Objetivos

- Actualizar los conocimientos referidos a los avances científico-técnicos relacionados con el mantenimiento higiénico-sanitario de las instalaciones de riesgo frente a *Legionella*, a la legislación vigente relacionada con la salud pública y laboral, y a la identificación de puntos críticos y la elaboración de programas de control; todo ello requerido por la normativa vigente, reflejada de forma directa en la Orden SCO/317/2003, de 7 de febrero y el Real Decreto 487/2022.
- Comprender las nociones básicas sobre el programa de mantenimiento higiénico-sanitario referido a las instalaciones de riesgo frente a *Legionella*, exponiendo el diagnóstico de situación, el programa de actuación y las necesidades de evaluación.
- Distinguir los aspectos técnicos y puntos críticos en torno a la valoración del riesgo en las diferentes instalaciones susceptibles de proliferación de *Legionella*.
- Reconocer los biocidas y productos químicos a utilizar en cada una de las instalaciones de riesgo en las que la *Legionella* puede proliferar y diseminarse.
- Conocer el proceso a llevar a cabo para la correcta toma de muestras para aislamiento de *Legionella*, cumpliendo con las necesidades de certificación y acreditación actuales.
- Conocer las técnicas analíticas de detección de *Legionella*.
- Determinar las responsabilidades a las que deben hacer frente las empresas dedicadas al mantenimiento de instalaciones con riesgo de proliferación de *Legionella*.
- Conocer la legislación actual, tanto nacional como autonómica, sobre la prevención de *Legionella*, prevención de riesgos laborales y medioambiente.

Contenidos

- 1. Programa de mantenimiento higiénico-sanitario: Diagnóstico de situación. Programa de actuación. Evaluación**
 - 1.1. Introducción.
 - 1.2. Programa de mantenimiento higiénico-sanitario.
 - 1.3. Resumen.

- 2. Aspectos técnicos y puntos críticos a considerar para la valoración del riesgo en instalaciones susceptibles de proliferación de Legionella que constituyen un riesgo emergente por su ubicación en espacios públicos**
 - 2.1. Introducción.
 - 2.2. Aspectos técnicos y puntos críticos a considerar en instalaciones susceptibles de proliferación de Legionella.
 - 2.3. Resumen.

- 3. Biocidas y productos químicos de elección en cada una de las instalaciones de riesgo en las que Legionella puede proliferar y diseminarse**
 - 3.1. Introducción.
 - 3.2. Biocidas. Definición y tipos.
 - 3.3. Sustancias utilizadas en el ámbito de la prevención y control de la legionelosis.
 - 3.4. Resumen.

- 4. Toma de muestras. Certificación y acreditación**
 - 4.1. Introducción.
 - 4.2. Toma de muestras.
 - 4.3. Certificación y acreditación.
 - 4.4. Resumen.

- 5. Actualización sobre técnicas analíticas de detección de Legionella: técnicas de detección rápida**
 - 5.1. Introducción.
 - 5.2. Técnicas analíticas de detección de Legionella.
 - 5.3. Resumen.

6. Responsabilidades de las empresas de mantenimiento

6.1. Introducción.

6.2. Responsabilidades según el Real Decreto 487/2022.

6.3. Responsabilidades en base a casos reales juzgados.

6.4. Resumen.

7. Actualización normativa en la legislación nacional y autonómica en relación con legionelosis, prevención de riesgos laborales y medioambiente

7.1. Introducción.

7.2. Legionella: actualización normativa autonómica y nacional.

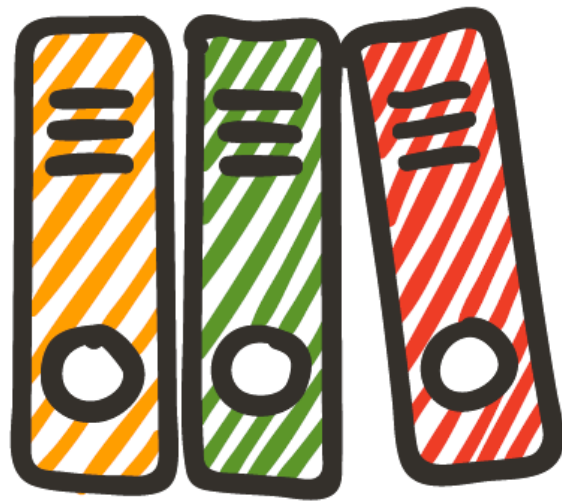
7.3. Normativa nacional y autonómica referida a la prevención de riesgos laborales.

7.4. Normativa nacional y autonómica referida a la protección del medioambiente.

7.5. Resumen.

Glosario

Bibliografía



**ACCESO AL
CATÁLOGO GENERAL DE CURSOS**

Para más información:



Grupo Glorieta

965 789 115

fcontinua@grupoglorieta.com

www.grupoglorieta.com